

Küchenrunde

LUKAS BUCK | MAX RITTER
JONAS MÜNZINGER | MARCEL SIEGERS

FAROER LACHS - GURKE - FENCHEL - KEFIR (DGJA)
gebeizter Fjordlachs mit allerlei Fenchel,
dehydrierte Gurke und Sauerrahmeis
18 €

•

KANINCHEN - PFIFFERLINGE - STUNDENEI (CGI)
confierte Kaninchenkeule mit geräuchertem Kartoffelschaum
und Pot au feu von grünen Bohnen
17 €

•

STEINKÖHLER - RATATOUILLE - PARMESAN (ADCBGI)
auf der Haut gebratener Wildfangsteinköhler
mit rotem Paprika, Artischockenecken und Aubergine
dazu Sauce Bourride und Parmesanravioli
32 €

•

WEISSE SCHOKOLADE - RHABARBER - PISTAZIE (ACGH)
12 €

3 Gang - 59 € | 4 Gang - 74 €

(letzter Gang immer Dessert oder Käse)

Hier geht's mal nicht um die Wurst

WILDKRÄUTER - BURRATA - TOMATE (ACG852)
Keltenhofsalate mit Balsam Vinaigrette, falscher Olive
und gefülltem Mozzarella aus Hohentengen
13 €

•

SCHNITZBIEGELEI (CG)
mit allerlei vom Blumenkohl, gebratenem grünen Spargel
und Frühlingsmorcheln
13 €

•

GERAUCHTER TOFU (ACFGI135)
mit Schwarzwald Miso Sud, asiatischem Gemüse
und Mu-Err Pilzen
25 €

3 Gang - 49 €

OETTINGER'S RESTAURANT

Oettinger's Menü

FOIE GRAS - KAKAO - ANANAS (ACG1)
marinierte Gänseleber mit, Blumenkohlcreme
und Hibiskus

•

US HUMMER (ABCG)
ausgelöster Hummer mit Bruchsaler Spargel,
Erbse und Morcheln, dazu Estragon Hollandaise

•

COQUILLES ST. JAMES - RHABARBER - UNAGI (DF11)
mild gerauchte Jakobsmuschel mit sautiertem Rhabarber,
Passe Pierre Algen und Rauch Aal Dashisud

IBERICO GREMOLATA (CGI)
Nackenkernstück vom Spanischen Eichelschwein
mit Jus von geröstetem Knoblauch, Zitronenpüree und allerlei Petersilie
dazu gebratener wilder Brokkoli

•

AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSE (ACGH)
von unserem Maître Affineur Waltmann

•

MILCHREIS (ACEG)
Bunte Beeren - Tonkabohne - Sauerklee

4 Gang - 74 € | 5 Gang - 84 € | 6 Gang - 89 €
(letzter Gang immer Käse oder Dessert)

> Begleitende Weine zu unseren Menüs <

4er Weinreise - 24 € | 5er Weinreise - 28 € | 6er Weinreise - 32 €
Glasweise mit je ca. 1 dl.

Unsere Klassiker *Alles andere als Standard*

BOUILLABASSE VON KRUSTENTIEREN (ABCDGIN)
mit Jakobsmuschel, Steinbutt und Maine Hummer
dazu Rouille Tomate, Fenchel und schwarzer Knoblauch

Vorweg oder Zwischendurch - 16 €
als Hauptsache - 28 €

STEINBUTT - BÄRLAUCH - SPARGEL (ACGD)
Gebratenes Filet vom Wildfang Steinbutt
mit den ersten Pfifferlingen, karamellisiertem Bruchsaler Spargel
und Frühlingserbsen, dazu eine Tomaten-Olivenöl-Vinaigrette

35 €

ALBZICKLEIN (ACGI)
gebratene Keule, Schmorschulter und Bries vom Milchzicklein
mit gebrannter Roscoff Zwiebel, allerlei Blumenkohl und Couscous

29 €

BRUCHSALER SPARGEL - WAGYU - BERNAISE (ACGI)
Weißer Spargel klassisch mit rosa gebratenem Hanging Tender
vom US Wagyu Beef, dazu gerauchte La Ratte Kartoffeln

35 €

BRUCHSALER SPARGEL (ACG)
mit Sauce Hollandaise und Kräuterflädle
dazu Rinderfilet oder Steinbuttfilet

23 €

+10 €

*Verehrte Gäste,
die Lebensmittel-Informationsverordnung schreibt die Kennzeichnung evtl. allergie-
auslösender Inhaltsstoffe vor. Bitte fragen Sie nach unserem alphabetischen Verzeichnis.*

Aus unserer Patisserie

WEISSE SCHOKOLADE - RHABARBER - PISTAZIE (ACGH) 12 €

MILCHREIS (ACEG)
Bunte Beeren - Tonkabohne - Sauerklee 12 €

ROHMILCHKÄSE AUSWAHL (ACGH)
von unserem Maître Affineur Waltmann 12 €

Begleitung zum Dessert oder Käse

FELLBACHER WEINGÄRTNER
2015 Fellbacher Riesling -P- Auslese - 1 dl. 8,20 €
2015 Fellbacher Riesling -P- Auslese - 0,5 l. Flasche 38,00 €

WEINLAUBENHOF KRACHER BURGENLAND
2016 Auslese Cuvée - 1 dl. 7,60 €
2012 Beerenauslese Cuvée - 1 dl. 9,90 €

Portwein Senior Tawny, Niepoort Douro - 5 cl. 6,40 €
Portwein LBV 2004, Niepoort Douro - 5 cl. 5,80 €

Ausgezeichnet Genießen...



16 Punkte im Gault Millau

Guide Michelin



FF im Feinschmecker

GUSTO Essen+Trinken - 7 Bratpfannen

Der Grosse Restaurant Guide



Schlemmer Atlas



Varta Führer

💎💎💎- Varta-Tipp Service & Küche